

GASTRONOMIE

# Redécouvrir le fromage



*Le geste et l'outil qui comptent pour faire le fromage.*

*"Selon qu'on moule le caillé à la louche ou que l'on le casse avec une spatule, le fromage deviendra différent," explique Yves Radelet.*

*Restaurateur installé au Centre-Ville, il produit son propre fromage dans une petite fromagerie installée au-dessus du restaurant.*

*(photo: Christian Mosar)*

**Pendant tout un siècle, le fromage n'a joué qu'un rôle négligeable dans la transformation laitière du pays. Maintenant, la passion de la fromagerie renaît.**

(rw) - Chauffez du lait jusqu'à ébullition, ajoutez du citron pour le faire tourner. Versez le lait caillé dans une mousseline, pressez pour extraire le petit-lait: vous venez de produire du fromage. Même si la méthode de caillage varie et évolue, la production de cet aliment de base est connue depuis des milliers d'années. Au début, le fromage n'était en fait qu'une façon de conserver le lait, lorsqu'il y avait surproduction. En parlant de fromage, on parle d'abord de chèvre: car si les chèvres et les moutons ont été beaucoup plus tôt domestiqués que les bovins, la chèvre est l'animal dominant du lait le plus répandu dans le monde entier. Ce n'est qu'au 20e siècle que le lait de vache a établi sa position dominante.

Au pays du fromage, l'année commence en avril. Les chèvres, les brebis et les vaches sortent sur les prés, leur lait donne les premiers fromages de la saison. Dans le fromage traditionnel, les chèvres ne produisent du lait qu'à partir de février, et il est utilisé d'abord pour nourrir les petits qui viennent de naître. C'est donc en printemps que vous pourrez déguster les fromages printaniers ou de "l'herbe fraîche". C'est ainsi que Roland Barthélemy, fromager et affineur de réputation installé à Paris, appelle ses fromages préférés dans le livre "Fromages du monde". Sur les étales des fromageries réapparaissent d'abord les fromages de chèvre comme le

pecorino ou le crottin de Chavignol, puis en mai les fromages à pâte molle tels le camembert, ensuite en juin le reblochon. Certains fromages produits l'année d'avant terminent maintenant leur affinage, comme le comté ou les tommes.

Ce n'est donc pas un hasard si lors de la Foire de printemps, on a pu déguster du fromage sur plusieurs stands. De plus en plus de revendeurs de fromage trouvent d'ailleurs le chemin vers le Luxembourg, vrai désert de la production fromagère: les gourmets de fromage y sont en manque et ont le porte-monnaie bien garni. Ainsi, Maurice Vonner, qui était venue présenter ses fromages au stand d'Europe-Vins, achète des fromages dans toutes les régions de France pour les revendre dans le marché couvert de Metz. Face à l'affluence de la clientèle luxembourgeoise, elle a décidé d'ouvrir boutique à la rue de Strasbourg. Sur le marché hebdomadaire de la capitale, le comté fermier fraîchement importé du Jura français fait le bonheur de la clientèle. D'autres, comme la société Eurogastronomie, ne se contentent pas de faire l'intermédiaire entre les fromageries et la clientèle, mais disposent de leurs propres caves pour affiner les fromages nouvellement produits. Elle a pu ainsi proposer à la foire un gruyère fruité de trois ans d'affinage - il en existerait même vieux de quatre ans ... Evidemment, le prix s'en fait sentir. Mais qui s'est déjà

amusé à produire son propre fromage, sait qu'il faut un volume impressionnant de lait pour se retrouver par après avec une poignée de masse blanche. Au niveau professionnel, nous explique Kazuko Masui dans le guide "Les fromages", une meule d'abondance de 9,5 kg est le produit de 100 litres de lait! A cela s'ajoute le travail de production et d'affinage: tous les deux jours, le fromage est frotté au sel et essuyé.

## Luxembourg, désert fromager

Mais comment se fait-il que le grand-duché, situé entre une France championne des variétés de fromage et une Belgique où la tradition fromagère est bien développée, ne peut se vanter que de son fromage blanc, de son "Kachkéis" et de souvenirs vagues de "Schaarfe Kéis" ou de "Hiewerlengesche Kéis". André Schank de la communauté de producteurs biologiques Biog avance: "Il n'y a jamais eu une grande culture du fromage à Luxembourg, c'est la production du lait qui a toujours primé. Les régions du fromage, ce sont surtout les régions montagnardes." Pourtant, on trouve dans les sources historiques des indications sur la présence de fromage dans l'alimentation luxembourgeoise: ainsi, au 14e siècle, les paroisses de St-Vith et d'autres lieux de l'ancien Luxembourg devaient chaque année fournir à l'abbaye de Stavelot du fromage, du pain et de la cire. Sur le

marché d'Arlon, en 1477, on pouvait acheter de l'huile, des animaux domestiques et du fromage. Et au 15e siècle, les échevins de la ville de Luxembourg recevaient pour le nouvel an une sorte de halage en nature de la part des vendeurs d'étal: du fromage et du pain d'épices.

Si au 20e siècle, le Luxembourg est devenu un désert fromager, l'explication réside peut-être dans la centralisation de l'industrie laitière au Luxembourg. Au 19e siècle encore, le grand-duché était parsemé de fermes minuscules à une ou deux vaches. La production de lait - et de fromage - était essentiellement destinée à la consommation directe. L'introduction des écrémeuses à partir de 1891 révolutionna le processus de production: la force centrifuge rendait la séparation du lait et du beurre beaucoup plus aisée. A partir de ce moment, un processus de concentration et d'industrialisation débuta qui s'exprimait par la création de laiteries de village, de coopératives laitières locales puis régionales. La production de beurre avançait à grands pas. Si en 1895, la Laiterie centrale de Luxembourg-Ville vendait encore du "fromage du pays", les traces d'une culture fromagère disparaissent tout à fait au 20e siècle. Le procédé de la pasteurisation appliqué à partir des années 20 renforça la concentration de l'industrie laitière sur deux produits: le lait et le beurre.

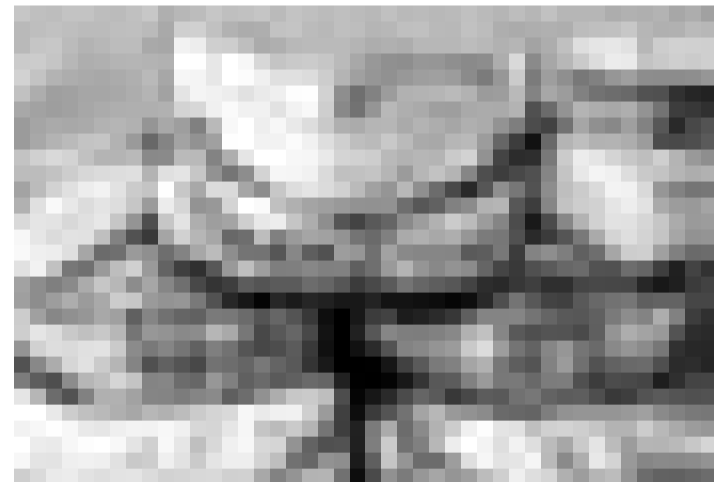
tion du lait et de la fabrication de fromage. Et qui faisaient le chemin vers les marchés des villes pour les vendre, se créant par là une niche d'autonomie. D'ailleurs, Roland Barthélemy signale qu'en France, les femmes ont joué un rôle important dans les grandes dynasties fromagères.

## Patience et précision

Aujourd'hui, la production de fromage est à nouveau à l'ordre du jour. Nous assistons depuis quelques années à une progression timide mais continue des fromages locaux sur le marché luxembourgeois. Mis à part quelques fromages de chèvre artisanaux, ce sont le Berdorfer, l'Ourdaller ou encore le Hèperdangler qui ont acquis une certaine renommée, ainsi que la mozzarella produit à Fentange.

Et puis, il y a les initiatives unipersonnelles, comme celle d'Yves Radelet, restaurateur belge et producteur de fromage venu s'implanter au Luxembourg. Anciennement chef de cuisine à la "Bonne Auberge" de la Gaichel, il y a un an il a ouvert son restaurant rue du Curé: "En tant que Belge, j'ai envie de m'implanter ici. Je veux promouvoir ce pays par ce que je peux faire. Je ne suis qu'un cuisinier, donc je cuisine, je fais des produits. C'est ma façon à moi de m'intégrer."

L'intégration est réussie, les fromages faits main trou-



*Fromage à croûte cendrée.*

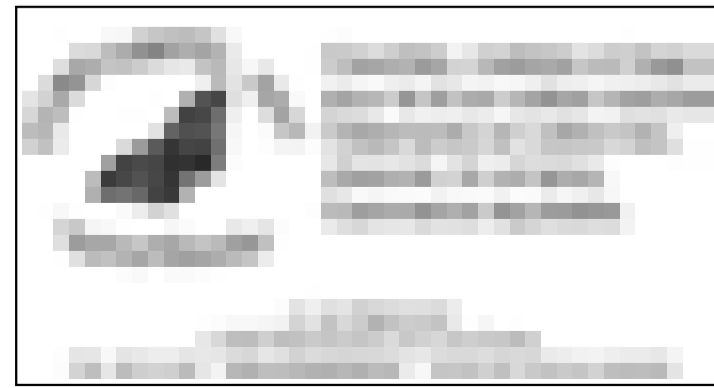
*(photo Gründ)*

Même si le beurre rencontrait bien vite les premières difficultés d'écoulement, l'alternative du fromage ne semble pas avoir été prise en compte, exception faite du fromage blanc et de la cancoillotte.

Notons au passage qu'ainsi, on sapa les bases d'une activité essentiellement féminine. Au Luxembourg aussi, d'ailleurs, c'étaient souvent les fermières qui s'opposaient contre la centralisation de l'industrie laitière. Dans l'agriculture traditionnelle, c'étaient elles qui s'occupaient de la transforma-

vent de plus en plus d'adep-tes. Dans la petite fromagerie proprement installée au-dessus du restaurant, Yves Radelet explique les étapes de la production.

Après l'introduction de la présure, le fromager obtient un caillé très souple, très fragile. C'est la base du fromage frais. Maintenant, la créativité du fromager qui entre en jeu: Avec de tels fromages frais, Yves Radelet produit par exemple des bouchées crémeuses, au paprika, au poivre, aux noix. Ou des fromages-dessert dégustés en fin



d'assiette, Assaisonnés au miel ou farci de purée de fruits rouges.

Mais il fabrique également des fromages affinés, en ajoutant des ferments mésophiles - comme *penicillium candidum*, la moisissure blanche qui couvre le camembert - et en les laissant mûrir à une certaine température. Le fromage reçoit ainsi sa croûte.

Les pâtes pressées prennent plus de temps de fabrication. Posées dans des moules, elles sont mises sous presse. C'est là que la patience et la précision entrent en jeu. Selon le poids qu'on met sur les presses, on va recevoir un fromage différent. Yves Radelet marie les pâtes pressées aux purées de cèpes à l'huile de truffe, par exemple. "En fait," dit-il, "fabriquer du fromage n'est pas compliqué". Pourquoi alors est-il un des rares au Luxembourg à en produire? "Ca demande beaucoup de régularité: dans le travail, dans les produits, dans la température, ..."

Est-ce qu'on peut faire avec l'ajout de ferments tous les fromages qui existent sur le marché? "J'achète des ferments différents selon que je veux faire un fromage type munster ou bleu." Par contre, un fromage comme le comté, qui a une forte typicité, est impossible à égaler. "Si je pouvais acheter du lait uniquement tiré des vaches de la région, et s'il y avait les caves, l'altitude et l'air qui passe là-bas, je pourrais le faire ici," rigole-t-il. "On a besoin de repères et pour faire le fromage, et pour le client qui va les manger, mais les fromages doivent garder leur caractère. Je n'ai pas la prétention de vouloir rivaliser avec un fromage excellent comme le comté."

Yves Radelet travaille avec du lait pasteurisé. Pourtant, toutes les grandes appellations sont des fromages au lait crû. La réglementation hygiénique, explique-t-il, en complique actuellement l'utilisation. Le crû exige qu'on ait un produit de base irréprochable, et ceci sur base régulière. Mais il trouve qu'avec le ferment et la température, on peut donner du caractère au fromage: "C'est une question d'affinage, simplement."

### Cultures pour tous les goûts

Depuis quelques années, la laiterie de la Biog, association agricole de producteurs bio, produit du fromage blanc, du fromage ferme genre gouda, nature ou épicé, et du "Mëllen Hëpperdanger", fromage de type camembert. L'argument de départ pour commencer la production était la rentabilité: "En nous

renseignant chez les producteurs bio à l'étranger, nous avons vite compris que le rendement peut essentiellement être atteint en transformant soi-même les produits de base comme le lait. De plus, le "Wässeg", le petit-lait, peut être donné comme fourrage aux porcs."

Après des débuts difficiles, on enregistre maintenant un développement très positif. Le fromager de l'association envisage même de créer un "fromage de montagne". Des montagnes en Oesling? André Schank admet: "La façon du fromage, c'est une question d'ajout de cultures." Cette façon de produire du fromage n'est sûrement pas selon le goût des fromagers traditionalistes. Mais que faire dans un pays qui a perdu sa tradition?

Si côté types de fromage on ne peut pas réinventer la roue, la qualité du lait est le joker de l'association: "Sauf pour le fromage blanc, nous utilisons du lait crû." A cette échelle de production et avec du lait frais à disposition chaque jour, le lait est plus aisément contrôlable: "C'est essentiellement une question de la qualité du fourrage et de la santé des vaches. Et il faut se soumettre aux analyses régulières de la qualité bactériologique qui doit être impeccable."

Les fromages d'Hupperdange disposent ainsi d'un atout que l'association ne fait peut-être pas assez valoir: le fromage au lait crû est devenu une rareté en Europe. Dans un article paru au Financial Times, Sue Style souligne que même en France, seulement 17 pour cent de la production est encore faite de lait crû. Pourtant, les recherches des dernières années auraient montré que la pasteurisation peut créer autant de problèmes qu'elle n'en résout. Alors que dans le lait crû, les bactéries bénignes aident à détruire les nocives, le lait pasteurisé est un environnement idéal pour de nouvelles bactéries qui pourraient le contaminer. Mis à part la discussion autour des dangers de santé, il est communément accepté que les fromages au lait crû ont plus de saveur et de caractère. Mais il y a un argument supplémentaire, écrit Sue Style: "Those who surrender to the pleasures of raw milk cheeses help to ensure that ancient pastures and habitats are conserved, grazed by animals that live out in the fresh air, not beasts confined in barns and fed nuggets of manufactured feed."

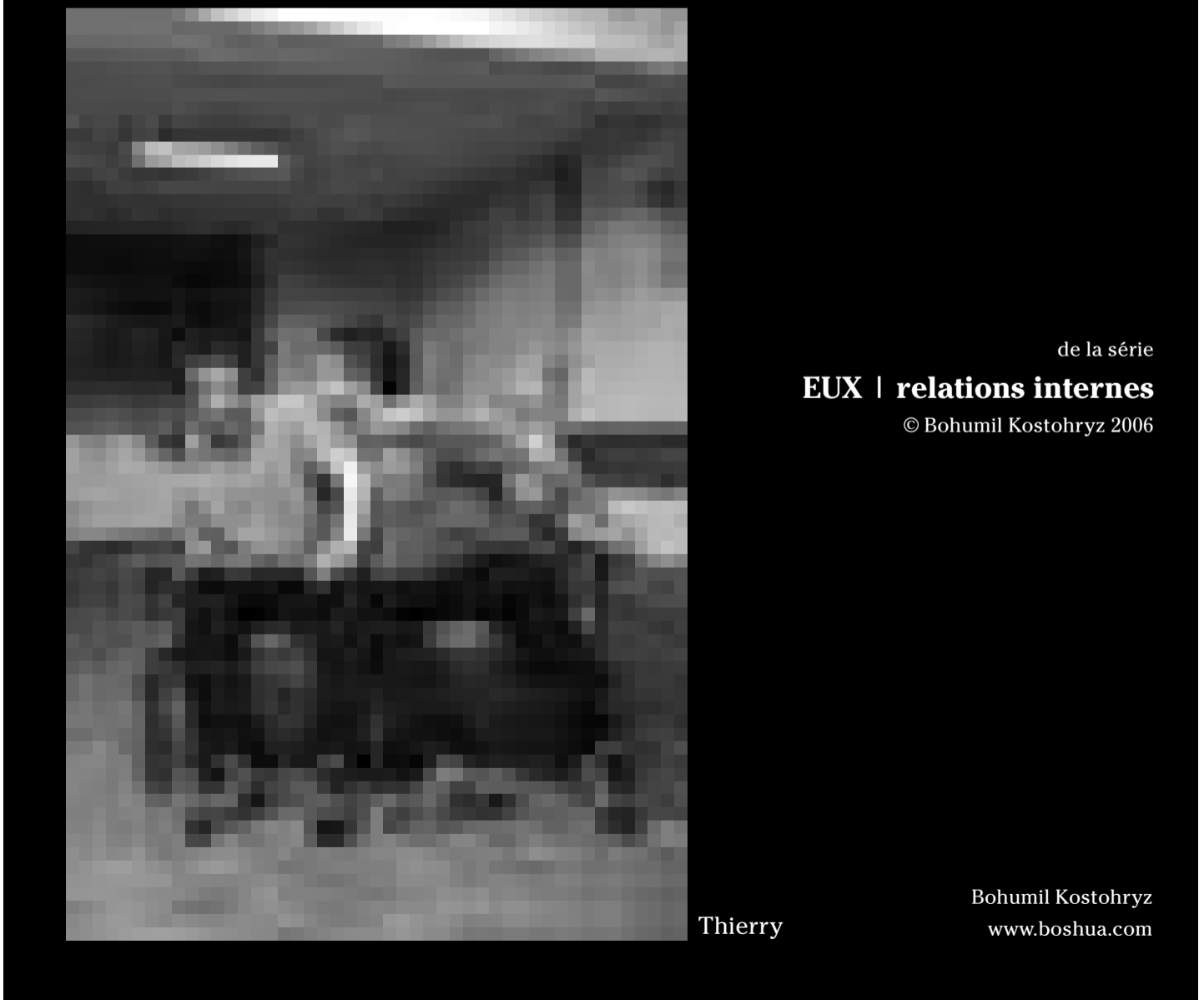
Renée Wagener



Camille



Leo



Thierry

de la série

**EUX | relations internes**

© Bohumil Kostohryz 2006

Bohumil Kostohryz  
www.boshua.com